



Rezept: Erdnussbutter und Bacon Nudeln

Beitrag

Ein Rezeptvorschlag von der Firma Sydney & Frances – www.sydneyfrances.com

Erdnussbutter und Bacon Nudeln –MOB KITCHEN Rezept

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen: 450g geräucherter Speck – 500g Nudeln – 2 EL ManiLife Erdnussbutter – 2 EL Soja Sauce – 2 EL Chili Öl – 2 EL Reisessig – ½ TL Five-Spice (im Rezept steht 1 1/2) – 1 Ingwerknolle – 10 Frühlingszwiebeln

Optional: geröstete Erdnüsse und Koriander zum servieren

Zubereitung:

1. Geben Sie Ihre Erdnussbutter in eine Schüssel und vermischen Sie sie mit Ihrer Sojasauce, Chili Öl, Reisessig und 2 Esslöffeln Wasser, bis Sie eine dicke, cremige, reichhaltige Sauce erhalten. Dann beiseitestellen.
2. Schneiden Sie Ihren Speck in Stücke und braten Sie ihn in einer beschichteten Pfanne an, bis er knusprig ist.
3. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebel fein hacken (eine Handvoll zum Garnieren beiseitelegen) und den Ingwer klein schneiden. Zusammen mit dem Fünf-Gewürze-Pulver in die Pfanne geben, um einen aromatischen Kick zu erhalten, dann verrühren.
4. Bringen Sie in einem anderen Topf Ihre Nudeln zum Kochen. Etwa 3 Minuten köcheln lassen und dann in die Speckpfanne geben. Etwas von dem Nudelwasser beiseitestellen.
5. Als nächstes nehmen Sie Ihre Erdnussauce und vermengen Sie sie mit den Nudeln, bis sie gleichmäßig bedeckt sind – geben Sie einen Spritzer Nudelwasser hinzu, um sie zu lockern.
6. Auf einem Teller servieren und mit Frühlingszwiebel und einem Teelöffel Chili Öl garnieren, dann kann es losgehen!

Bericht und Foto: www.sydneyfrances.com







Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Sydney & Frances
2. Weitere Umgebung